



Lasagnes chèvre épinards

Préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- une boîte de pulpe de tomates en dés (400g net)
- 50 ml de crème liquide
- 2 fromages de chèvre frais (type Petit Billy)
- lasagnes
- 350 g d'épinards frais
- gruyère râpé ou/et 3 tomates fraîches coupées en rondelles
- 2 càc de bouillon de légumes en poudre

Faire revenir rapidement les épinards à couvert (2 minutes).

Mixer la pulpe de tomate avec la crème et le bouillon de légumes en poudre. Mettre quelques cuillères à soupe de cette préparation au fond d'un plat à gratin.

Déposer une couche de lasagnes.

Garnir cette première couche d'épinards, de chèvre (environ 5 petites cuillerées) et de coulis de tomate. Saler, poivrer. Procéder de même pour les «étages» suivants afin d'obtenir 4 à 5 couches de lasagnes au total.

Ajouter du gruyère râpé ou des rondelles de tomates sur le dessus du gratin.

Couvrir avec du papier aluminium.

Cuire 40 minutes à 200°.